

Epruvetta használati utasítás

Kérjük, olvassa el és alkalmazza az alábbiakban leírtakat, hogy örömmel használhassa termékünket!



Cél és jellemzők:

Az epruvetta (folyamatos fokoló) a lepárló hűtő (kondenzátor) csövéből kifolyó páralt alkoholfokának folyamatos ellenőrzésére szolgál. Az első főzés (cefrefőzés) során a teljes lepárlás alatt, a második főzés során az előpárlat leválasztást követően célszerű alkalmazni.

Az epruvetta univerzálisan csatlakoztatható bármely lepárlóhoz. A lényeg, hogy a lepárló kifolyócsövéből érkező páralt az epruvetta gyűjtőtölcsérébe folyjék. E tölcsérbe több réteg

háztartási szűrőpapír helyezhető, amely az „átrepülő” szerves részeket, valamint a zsíros-olajos komponensek (pl. kozmaalkoholok) fölösleges mennyiségét megköti. A szűrőpapír lehet megfelelő méretű kávé-, teafilter, egyéb élelmezési célra alkalmas háztartási szűrőpapír, vagy a [palinkafőző.hu](http://palinkafozzo.hu) honlapunkon is megvásárolható laborszűrő. Annyi réteget helyezzen a szűrőpapírból a tölcsérbe (max. 4-5 réteg filter, vagy a laborszűrőből egy réteg pontosan elég a megfelelő átfolyáshoz), hogy kifolyó páralt ne torlódjon fel. A szűrőpapírt használat előtt mossa át ivóvízzel. Az epruvetta a talapzaton található furatok segítségével rögzíthető.

Üzembe helyező tisztítás:

Alaposan mossa el a terméket meleg, konyhai mosogatószeres vízben, majd öblítse el. Többször mossa el, majd öblítse át az epruvetta cső és tölcsér részeit. Célszerű meleg mosogatószeres vízben áztatni a készüléket, majd leöblíteni.

Figyelmeztetések: Ne tegye ki a terméket erős savak/lúgok hatásainak. Gyermekeknek ne tegye elérhetővé. Legyen óvatos a termék lemez részeivel, hogy ne sértsék meg.